
	Fiche technique / Specification sheet	Code produit / Product code : 1022063	
		Gencode : 3 595 180 220 630	
		Code douanier / Custom code: 1806201000	
Nom / Name : Chocolat noir de couverture "Oricao 58%". <i>Dark chocolate "Oricao 58%".</i>		Photo produit / Product picture 	
Conditionnement / Packaging : Seau de fondettes 5 kg / 11 lb drops pail.			
Dénomination / Description Produit / Ingrédients <i>Name / Product description / Ingredients</i>			
Dénomination / Name : Chocolat noir de couverture 58% de cacao minimum. / <i>Dark couverture chocolate cocoa 58% minimum.</i>			
Description / Description : Chocolat au goût puissant. Équilibre parfait entre acidité et amertume pour une couverture douce et puissante à la fois. <i>Strong chocolate. Perfect balance between acidity and bitterness.</i>			
Ingrédients / Ingredients : Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA sans OGM, vanille. <i>Cocoa beans, sugar, cocoa butter, emulsifier: GMO free SOYA lecithin, vanilla.</i>			
Composition <i>Composition</i>			
Fèves de cacao / <i>Cocoa beans</i>	48,9%	Finesse / <i>Fineness:</i> 18 µm	
Sucre / <i>Sugar</i>	40,7%	Viscosité / <i>Viscosity :</i> ≤ 1.4 Pa.s	
Beurre de cacao / <i>cocoa butter</i>	9,8%	Limite d'écoulement / <i>Limit of flow :</i> ≤ 6 Pa	
Lécithine de soja / <i>soya lecithin</i>	< 1%	Humidité / <i>Humidity</i> ≤ 1 %	
Vanille / <i>vanilla</i>	< 1%	Peut contenir des traces de / May contain traces of : Fruits à coque, lait, céréales (gluten), œuf, sésame <i>Tree nuts, milk, cereals (gluten), egg and sesame.</i>	
Allergènes présents dans le produit / Allergen in the product: Soja / <i>Soy</i>			
Application / utilisation <i>Application / Using</i>			
Ganache Pâtisserie / <i>Pastry ganache</i>	<input type="checkbox"/>	Décor / <i>Decoration</i> <input checked="" type="checkbox"/>	
Enrobage / <i>Coating</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sauce / <i>Sauce</i> <input checked="" type="checkbox"/>	
Moulage / <i>Moulding</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Glace / <i>Ice cream</i> <input checked="" type="checkbox"/>	
Ganache bonbon / <i>confectionery ganache</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Boisson chocolat / <i>Chocolate drink</i> <input type="checkbox"/>	
Mousse / <i>Mousse</i>	<input type="checkbox"/>	Nappage / <i>Glaze</i> <input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / Recommended			
Valeurs nutritionnelles pour 100g / <i>Nutritional values per 100 g</i>			
Energie / <i>Energy :</i>	2352 kJ / 566 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate :</i> 42,7 g	Sel / <i>salt:</i> 0,31 g
Matières grasses / <i>Fat :</i>	38,4 g	dont sucres / <i>of which sugars :</i> 36,4 g	Sodium : 122 mg
dont acides gras saturés / <i>of which saturates :</i>	23,2 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers :</i> 9,7 g	Fer / <i>Iron :</i> 7,3 mg
		Protéines / <i>Proteins:</i> 7,5 g	Calcium : 51 mg
Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics			
Microorganismes / <i>Microorganisms</i>		Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on</i> CE 2073/2005 modified	Méthode / <i>Method</i>
Flores aérobies mésophiles (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i>			Méthode interne selon NF V 08-051 / <i>Internal method</i> <i>based on NF V 08-051</i>
Entérobactéries présumées (30°C) / <i>Enterobacteria (30°C)</i>		< 100 / g	NF V 08-054 (*)
Coliformes thermotolérants / <i>Thermotolerant coliforms</i>		< 100 / g	NF V 08-060 (*)
Staphylocoque coagulase +		< 10 / g	NF EN ISO 6888-2 (*)
Salmonella		Abs dans 25g	RAY 32/02 – 06/08 (*)
Moisissures / <i>Molds</i>		< 100 / g	NF V 08-059 (*)
Levures / <i>Yeasts</i>		< 100 / g	NF V 08-059 (*)
(*) Le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / <i>The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.</i>			
Conditionnement <i>Packaging</i>			
Conditionnement : (UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)		Palettisation :	
		Nombre de PCB par couche :	16
		Nombre de couche par palette :	6
Nombre d'UC par PCB :	1	Nombre d'UC par palette :	96
Dimension UC en mm (L x l x h):	300 x 195 x 215	Nombre de PCB par palette :	96
Dimension PCB en mm (L x l x h):	300 x 195 x 215	Dimension palette en mm (L x l x h)	1200 x 800 x 1370
Poids Net PCB (en kg) :	5,000	Poids Net palette (en kg) :	480,000
Poids Brut PCB (en kg) :	5,327	Poids Brut palette (en kg) :	535,392

Consigne à réception / Reception controls
Conservation / Preservation

Consigne à réception / Reception controls : à vérifier lors de la réception : les systèmes d'inviolabilité (scotch, bague...), l'état de l'emballage. En cas d'anomalie, veuillez signaler ces désagréments sur le bordereau de livraison. / *To be controlled at reception : inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document.*

Conditions de conservation / Preserving conditions : dans un endroit sec (taux d'humidité < à 60%). Température comprise entre 16°C et 18°C. Protéger de la lumière et des odeurs / *Store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 16°C and 18°C. Protect from light and odours.*

DLUO : 24 mois / 24 months

Garantie
Guarantee

Garantie non-OGM / GMO-free guarantee : selon règlements UE n°1829/2003 et n°1830/2003

Nous certifions qu'aucun de nos ingrédients n'est issu de matières premières génétiquement modifiées. / *We certify that all ingredients are issued of GMO-free raw materials.*

Garantie non-ionisation / Non-ionization guarantee : selon directive 1999/2/CE

Nous certifions que nous n'utilisons pas le processus de ionisation pour la fabrication de tous nos produits / *We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.*

Validée par le Responsable Qualité / *Approved by Quality Manager*: Anne-Gaït CAIN

Informations non contractuelles

Date / *Date* : 02 03 2015 / 2015 03 02

Partie grisée = partie non renseignée / *grey part = not informed part*

Chocolat Weiss - 1 rue Eugène Weiss - BP 242 - 42006 Saint Etienne Cedex 1 - FRANCE

Tel : +33 (0)4 77 49 41 49 - Fax : +33 (0)4 77 49 65 25

www.weiss.fr